

**OPIS STANOWISKA PRACY, ZAKRES OBOWIĄZKÓW,
UPRAWNIENI I ODPOWIEDZIALNOŚCI**

OPIS STANOWISKA PRACY

Imię i Nazwisko	
Komórka organizacyjna	KUCHNIA
Stanowisko	Dietetyk
Podległość służbowa	Podlega Kierownikowi Kuchni
Cel stanowiska	Ujednoczenie zasad żywienia dietetycznego. Wykonywanie zadań polegających szczególnie na opracowaniu jadłospisów z uwzględnieniem norm żywieniowych i wymogów dietetyczno - leczniczych, nadzór nad prawidłowym przygotowaniem posiłków oraz ich wydawaniem.
Kwalifikacje	<u>Wymagane:</u> Ukończone studia wyższe na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka o specjalności żywienie człowieka i uzyskanie tytułu inżyniera lub magistra inżyniera na tym kierunku <u>Dodatkowe:</u> Ukończone inne formy doskonalenia zawodowego przydatne do realizacji zadań
Doświadczenie	Wynikające z przygotowania zawodowego programu uczelni oraz innych programów doskonalenia zawodowego, przydatnych do realizacji zadań
Umiejętności	<ul style="list-style-type: none">◆ Zawodowe określone w programach kształcenia◆ Określenia priorytetów działań i celów interwencji dietetyka stosownie do stanu pacjenta◆ Sprawnego komunikowania się w zespole◆ Nawiązywania kontaktów
Cechy osobowości	<ul style="list-style-type: none">◆ Operatywność◆ Uczciwość◆ Kreatywność◆ Cierpliwość◆ Komunikatywność◆ Kultura osobista◆ Pracowitość◆ Otwartość◆ Odpowiedzialność◆ Rzetelność◆ Zaangażowanie
Współpraca	<ul style="list-style-type: none">◆ z kierownikiem i pracownikami kuchni◆ z lekarzami oddziału w zakresie realizacji zadań obejmujących prawidłowe żywienie pacjentów◆ z kierownikami zakładów opiekuńczo-leczniczych

	<p>i pielęgniarkami zgodnie z potrzebami pacjentów</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ z innym personelem medycznym oddziału i szpitala w realizacji zadań diagnostyczno-terapeutycznych ◆ z pielęgniarką środowiskową
Kryteria oceny	<p>Jakość opieki dietetyka w środowisku szpitalnym:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ prawidłowość układania jadłospisów i dostosowanie jadłospisu do stanu zdrowia pacjenta ◆ prawidłowość prowadzonej dokumentacji ◆ realizacja, zakres i dostępność udzielanych świadczeń ◆ stopień twórczego działania w doskonaleniu pracy ◆ udział w różnych formach doskonalenia zawodowego ◆ satysfakcja odbiorców świadczeń dietetyka.

Dietetyk wykonuje swoje obowiązki i zadania zgodnie z aktami prawnymi:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. Nr 171 poz. 1225z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz. U. Nr 174, poz. 1038 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 6 listopada 2008r. o prawach pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta (Dz. U. 2009 , Nr 52 poz. 417 z późn. zm.);
- Zarządzenia i regulaminy obowiązujące w Zakładzie
- Inne akty prawne

ZAKRES OBOWIĄZKÓW

1. Dietetyk wchodzi w skład zespołu pracowników kuchni. Swoje obowiązki wykonuje poprzez dostosowane jadłospisów do zleceń lekarskich z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania na dane składniki odżywcze, witaminy oraz stanu zdrowia chorego.
2. Do podstawowych zadań dietetyka należy w szczególności:
 - 2.1 układanie jadłospisów również w systemie dekadowym, zgodnie z normą żywieniową i finansową, bazując na zdrowych, zbilansowanych i różnorodnych posiłkach,
 - 2.2 planowanie na podstawie sporządzonych raportów zapotrzebowania na produkty żywnościowe kuchni i przekazywanie ich do realizacji,
 - 2.3 nadzór nad prawidłowością procesu technologicznego przygotowania potraw,
 - 2.4 nadzór nad przestrzeganiem norm wagowych produktów, jakości sporządzonych potraw,
 - 2.5 nadzór nad wydawaniem posiłków zgodnie z jadłospisem i terminowością wykonania
 - 2.6 nadzór nad transportem posiłków na oddziały i zapewnieniem odpowiedniej temperatury posiłków, ich porcjowania dla pacjentów oraz estetyki podania posiłków
 - 2.7 przygotowanie kart żywieniowych dla osób wychodzących ze szpitala zawierających wskazówki dla pacjentów dotyczące odpowiedniej diety,
 - 2.8 udzielanie porad dietetycznych pacjentom oddziałów szpitalnych, poradni specjalistycznej i podstawowej opieki zdrowotnej,
 - 2.9 edukacja pacjenta pod względem dietetycznym (w przystępny i zrozumiały sposób potrafi wytłumaczyć podstawowe kwestie żywieniowe),
 - 2.10 propagowanie zasad racjonalnego odżywiania wśród chorych, działania prewencyjne oraz uczestnictwo w terapii otyłości i niedożywienia,

- 2.11 na bieżąco aktualizuje wiedzy własnej na konferencjach, kursach, w oparciu o wyniki nowych badań naukowych w zakresie dietetyki, ze względu na dynamiczny rozwój tej dziedziny,
- 2.12 noszenie ustalonej odzieży ochronnej,
- 2.13 zachowanie tajemnicy zawodowej i służbowej.
3. Dietetyk współtworzy wraz z Kierownikiem kuchni i wdraża system zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP, zasady dobrej praktyki higienicznej GHP oraz zasady dobrej praktyki produkcyjnej GMP.
4. Dietetyk bierze udział w pracy zespołu żywieniowego.

ZAKRES UPRAWNIENÍ

Niezależnie od uprawnień wynikających z kodeksu pracy i regulaminów zakładowych dietetyk ma prawo:

1. wprowadzania usprawnień w pracy własnej i komórki organizacyjnej, w której pracuje, po uprzednim uzgodnieniu z przełożonymi,
2. samodzielnego kontaktowania się z pracownikami innych komórek strukturalnych zakładu przy załatwianiu spraw pacjentów i własnych,
3. odwoływania się od decyzji przełożonych jeżeli są one sprzeczne z obowiązującymi przepisami lub interesem zakładu,
4. uzyskania od lekarza pełnej informacji o stanie zdrowia pacjenta w zakresie niezbędnym do ustalenia diety,

ZAKRES ODPOWIEDZIALNOŚCI

1. Dietetyk jest odpowiedzialny za:
 - 1.1 przestrzeganie wewnętrznych przepisów dotyczących prowadzenia kuchni
 - 1.2 właściwą organizację pracy na swoim stanowisku,
 - 1.3 prawidłowe zabezpieczenie dokumentów będących w dyspozycji kuchni,
 - 1.4 właściwą atmosferę w miejscu pracy,
 - 1.5 właściwe i terminowe wykonywanie zadań,
2. Dietetyk odpowiada za jakość i prawidłowość sporządzonych diet.
3. Dietetyk ponosi odpowiedzialność karną i zawodową oraz dyscyplinarną w przypadku naruszania obowiązujących przepisów kodeksu pracy i regulaminów zakładowych w tym również za naruszenie tajemnicy służbowej i zawodowej.

Jednocześnie oświadczam, że zapoznałam się z regulaminami obowiązującymi w Powiatowym Centrum Medycznym Spółka z o.o. w Braniewie

Sporz

Przyjęłam do wiadomości i stosowania

Zatwierdzam

Braniewo dnia

Procedura dotycząca wartości odżywczej i kalorycznej posiłków

1. Zalecaną wartość energetyczną posiłków przyjęto średnio na poziomie 2000-2200kcal.
2. Zalecana wartość odżywcza diety z podziałem na makroskładniki:
 - białko – 10-15% (50g-80g)
 - tłuszcze – 25-30% (55g-70g)
 - węglowodany – 55-65% (275g-325g)

Zalecana wartość odżywcza dotyczy diety podstawowej i jest modyfikowana w zależności od rodzaju diety leczniczej, w oparciu o aktualną wiedzę dietetyczną.

3. Zwraca się uwagę na ilość i rodzaj dodatków do żywności, takich jak: konserwanty, barwniki, czy emulgatory. Dąży się do pozyskiwania produktów spożywczych zawierających minimalną ilość substancji dodatkowych, ze zwróceniem uwagi na szkodliwość poszczególnych substancji unikanie najbardziej szkodliwych, takich jak: benzoesany, siarczyny, glutaminany, kwasy sorbowe, sztuczne substancje słodzące, sztuczne barwniki.

lyczne
wie

WYKAZ DIET

1. Ogólna
 2. Ogólna przecierana
 3. Ogólna bezmleczna
 4. Ogólna bogatobiałkowa
 5. Lekkostrawna
 6. Lekkostrawna bezmleczna
 7. Lekkostrawna papkowata
 8. Lekkostrawna przecierana
 9. Dieta cukrzycowa
 10. Dieta cukrzycowa bezmleczna
 11. Dieta cukrzycowa przecierana
 12. Dieta cukrzycowa wysokobiałkowa
 13. Dieta bogatobiałkowa
 14. Dieta bogatobiałkowa przecierana
 15. Dieta bogatobiałkowa płynna
 16. Dieta przecierana cukrzycowa wysokobiałkowa
 17. Dieta wątrobowa
 18. Dieta wątrobowa wysokobiałkowa
 19. Dieta wątrobowa przecierana
 20. Dieta wrzodowa
 21. Dieta Małego Dziecka
-
22. Dieta trzustkowa
 23. Dieta trzustkowa przecierana
 24. Dieta bogatoresztkowa
 25. Dieta cukrzycowa wrzodowa
 26. Dieta ubogoresztkowe
 27. Dieta bezresztkowa
 28. Dieta bezglutenowa
 29. Dieta beznabiałkowa
 30. Sonda
 31. kleik
 32. kisiel



**Powiatowe Centrum Medyczne
Spółka z o.o. w Braniewie**

WYKAZ PROCEDUR OBOWIĄZUJĄCYCH W KUCHENCE ODDZIAŁOWEJ

Lp.	Tytuł procedury
	Opis kuchni oddziałowej
1	Higieniczne mycie i dezynfekcja rąk
2	Przechowywanie żywności pacjentów
3	Rozdawanie posiłków
5	Automatyczne mycie naczyń
6	Ręczne mycie naczyń
7	Rozmrażanie urządzeń chłodniczych
8	Mycie i dezynfekcja wózka do transportu posiłków
9	Mycie i dezynfekcja podajników na ręczniki i dozowników na mydło i płyn dezynfekcyjny do rąk
10	Segregacja odpadów
11	Plan higieny

